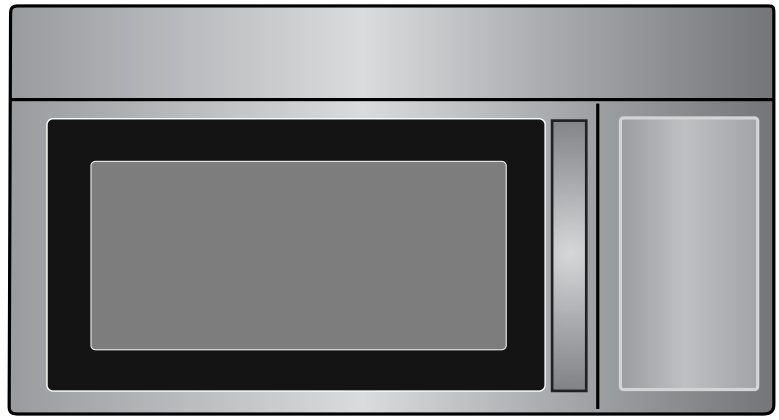
SAMSUNG

Horno de Microondas

Manual del usuario

SMH7178STD

*** Antes de operar el producto, por favor lea el instructivo, a fin de evitar fallas y conserve para futuras referencias.**



IMPORTANTE

PARA PREVENIR CUALQUIER MAL FUNCIONAMIENTO Y EVITAR DAÑOS, LEA DETALLADAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE OPERAR EL PRODUCTO Y CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS GRACIAS.

N.º de código: DE68-00356L

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
   1) La puerta (torcida o abollada),
   2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
   3) Sellos de la puerta u superficies que sellan.

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

ADVERTENCIA

Siempre siga las instrucciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo **"PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS"** en esta página.
- Este aparto debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las "**INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA**" en la página 4 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguridad, continuación

- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- Este aparato debe recibir servicio del personal de servicio calificado solamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito. Si abre la puerta, el fuego se esparcirá
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- No cocine sin el plato de cristal en su lugar dentro del horno. Los alimentos no se cocinaran adecuadamente sin el plato.
- No descongele bebidas contenidas en botellas con cuello angosto, puede romperse.
- Platos y contenedores pueden calentarse, manéjelos con cuidado.
- Cuidadosamente remueva las cubiertas de los contenedores y evite el contacto directo de manos y cara con el vapor.
- Remueva tapas de alimento infantil antes de calentar. Después de calentar el alimento para bebé, revuelva bien, compruebe la temperatura probando la comida antes de servir.
- No opere ningún otro calentador o aparato de cocina debajo de este aparato.
- No monte la unidad sobre o cerca de alguna hornilla o aparato de cocina.
- No coloque el horno sobre a fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.
- Este horno está diseñado para ser usado sobre estufas de 91,44 cm de ancho como máximo. Puede instalarse sobre estufas de gas o eléctricas.
- Los líquidos tales como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin tener que estos se vean hirviendo. Las burbujas que aparecen en el líquido cuando están en su punto de ebullición no siempre se aprecian cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE OCURRIR EN LIQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO ES TRASLADADO EL RECIPIENTE O SE INTRODUCE DENTRO DEL LIQUIDO UNA CUCHARA O ALGUN OTRO UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de daños a personas:

1. No sobre caliente líquidos.
2. Remueva el líquido antes y durante el calentamiento.
3. No use recipientes planos con entradas muy delgadas.
4. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un lapso pequeño antes de retirarlo.
5. Sea cuidadoso cuando inserte una cuchara o algún otro utensilio dentro del recipiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA.

Este aparato debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la puesta a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al existir una vía de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable eléctrico que contiene un hilo y un enchufe para toma de tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente debidamente instalada y puesta a tierra. Conecte el cable de tres hilos en una toma de corriente correctamente puesta a tierra con un voltaje estándar de 115-120 y 60 Hz. El horno de microondas debe ser el único aparato conectado a este circuito.

ADVERTENCIA

Si el enchufe con toma de tierra se utiliza inadecuadamente, puede producirse un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o al personal de servicio si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si tiene dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra.

No utilice un cable de extensión con este aparato. Si el cable de alimentación es demasiado corto, solicite a un electricista calificado o a un técnico de servicio que le instale una toma de corriente cerca del aparato.

ADVERTENCIA

NOTA

Conecte el horno sólo a un circuito dedicado de 20A o superior.

VENTILADOR DE LA CAMPANA

El ventilador funcionará solamente bajo ciertas condiciones. (refiérase a la página 15). Cuando está en funcionamiento, tenga cuidado de evitar que accidentalmente se inicien y propaguen llamas procedentes de la estufa.

- En el evento de que se encienda el aceite de la estufa que se encuentra debajo del microondas, sofoque la sartén en llamas cubriéndola completamente con una tapa, una bandeja para horno o una bandeja plana.
- No deje nunca desatendida la estufa que se encuentra debajo del microondas cuando funcione a alta temperatura. Cuando un líquido se derrama se puede producir humo y salpicaduras de grasa que se pueden encender y propagarse si el ventilador del horno de microondas está en funcionamiento. Para disminuir el funcionamiento automático del ventilador, utilice utensilios de tamaño adecuado y opere la estufa a altas temperaturas sólo cuando sea necesario.
- Limpie frecuentemente la campana – No permita que la grasa se acumule en el filtro.
- Cuando flamee alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
- Tenga cuidado cuando limpia el filtro de la campana. Los agentes limpiadores corrosivos, especialmente los que tienen como base la lejía, pueden dañar el filtro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

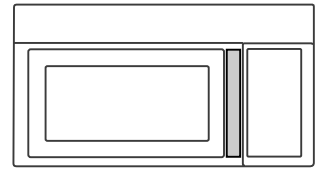
Índice

Seguridad 2
Índice 5
Su nuevo horno de microondas 5
Comprobación de los componentes 5
Garantía e información de servicio 6
Instalación del horno de microondas 6
Botones del panel de control 7
Funcionamiento 8
Encendido y selección del lenguaje en la pantalla 8
Uso de la función Mi Opción 8
Selección de la visualización del peso 9
Ajuste de la señal de finalización 9
Ajuste del reloj a AM/PM 9
Ajuste del horario de verano 9
Ajuste y uso del botón Receta Personalizada 10
Uso del cronómetro de cocción 10
Uso del botón Pausa/Cancelar 10
Uso del botón Ayuda 10
Uso del botón 1 min+ 10
Uso de los botones de cocción por sensor 11
Uso del botón Recalentado por Sensor 11
Uso del botón Descongelado Rápido 12
Uso del botón Tips de Ayuda 12
Uso de la función Comida para niños 13
Uso del botón Barra de Botanas 13
Ajuste de los tiempos de cocción y los niveles de potencia 14
Uso de los botones Más y Menos 14
Encendido/Apagado del plato giratorio. 15
Función de la luz en Encendido/Noche/Apagado 15
Función del ventilador de la campana turbo Alto/Bajo/Apagado 15
Utilización de la rejilla con el microondas 16
Ajuste del Seguro protector para niños 16
Instrucciones para cocinar 17
Utensilios para cocinar 17
Comprobación de utensilios 17
Técnicas de cocción 18
Consejos generales 18
Cocción por sensor automático 19
Utensilios y tapas para cocción por sensor 19
Importante 19
Recetas de cocción por sensor 21
Guía de cocción 23
Recetas 26
Apéndice 28
Guía para la solución de problemas 28
Cuidado y limpieza 28
Limpieza de la superficie exterior 29
Reemplazo de la bombilla eléctrica 29
Ventilador de extracción 30
Especificaciones 31
Guía Rápida 32
Quick Reference 32

Su nuevo horno de microondas

Comprobación de los componentes

Desembale el horno de microondas y compruebe que estén todos los componentes mencionados a continuación. Si alguno de los componentes falta o está roto, llame a su distribuidor.



Horno de microondas

tarjeta de registro

manual del usuario

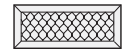
instrucciones de instalación

plantilla superior

plantilla pared

charola de vidrio

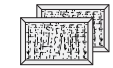
aro guía giratorio



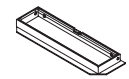
filtro de carbón (DE63-30016D)

juego de implementos (DE92-90505E)

rejilla (DE97-00369A)



filtros para grasa (DE63-00196A)



adaptador extractor (DE92-90242A)

Su nuevo horno de microondas

Garantía e información de servicio

Para darle un mejor servicio, complete el siguiente formulario y devuelvala por correo. Si la carta de registro se pierde usted puede llamar a Samsung Electronics México, al 1- 800-SAMSUNG (1-800-726-7864), o registrarse en linea WWW.SAMSUNG.COM.MX Cuando contacte a Samsung por favor proporcione número de modelo que esta ubicado en la parte infrerior trasera del producto Por favor tenga presente este número para futuras aclaraciones. Mantenga esta información un lugar seguro, para identificar la compra en caso de robo o pérdida y si se necesita la visita de servicio.

NÚMERO DE MODELO _____

NÚMERO DE SERIE _____

FECHA DE COMPRA _____

COMPRADO EN _____

Esta garantia solo sera válida por cualquier Centro Autorizado Samsung Si usted requiere garantía de servicio llene los datos que se piden en la parte superior y acuda a un Centro de servicio Autorizado Samsung.

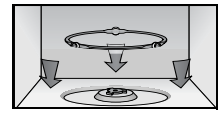
Instalación del horno de microondas

1 Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente conectada a tierra.

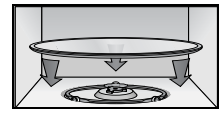
2 Abra la puerta con el pomo del lado derecho.

3 Pase un paño humedecido por el interior del horno.

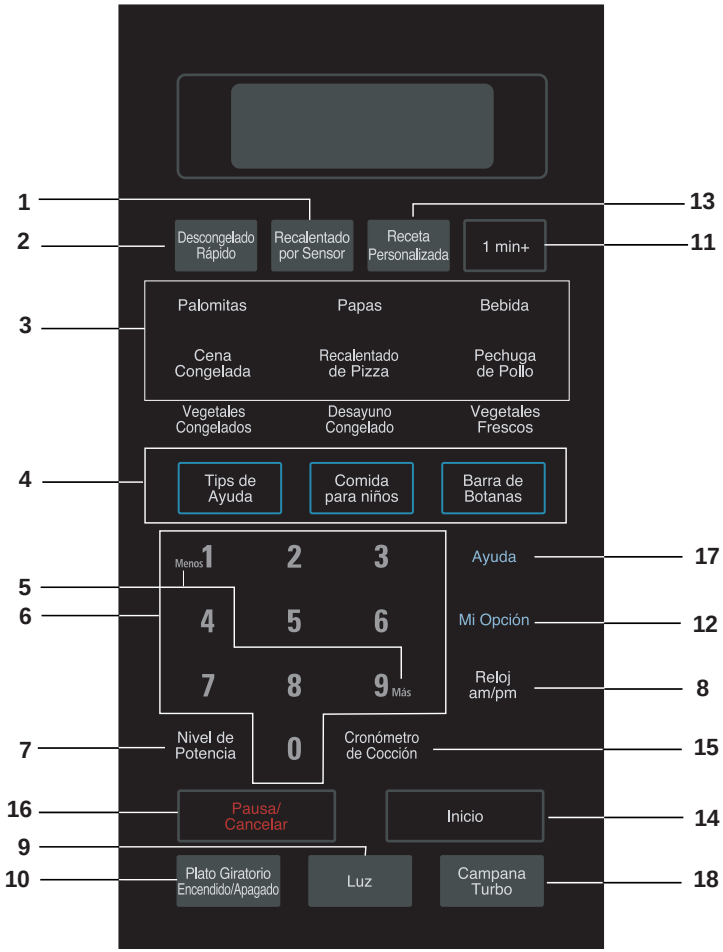
4 Coloque el aro en la ranura del centro del horno.



5 Coloque la charola de vidrio en el centro de la guía giratoria ya montada.



Botones del panel de control



1. **Recalentado por Sensor** **p.11**
2. **Descongelado Rápido** **p.12**
   Indicar el peso de los alimentos que se van a descongelar
3. **Botones de cocción por sensor** **p.11**
   Opciones de sensor para cocinar alimentos habituales.
4. **Tips de Ayuda, Comida para niños, Barra de Botanas** **p.12**
5. **Seleccionar el tipo de plato que desea recalentar**
6. **Más/Menos** **p.14**
   Aumentar o reducir el tiempo de cocción
7. **Botones numéricos**
   Establecer el tiempo de cocción, las cantidades u otros niveles de potencia que no sean el nivel Alto
8. **Nivel de potencia** **p.14**
   Presione este botón para establecer otros niveles de potencia que no sean el nivel Alto
9. **Reloj am/pm** **p.9**
   Mostrar la hora actual
10. **Botón Luz Encendido/Noche/Apagado** **p.15**
11. **Botón Plato Giratorio Encendido/Apagado** **p.15**
12. **1 min+** **p.10**
    Presione una vez por cada minuto de cocción a la potencia Alta
13. **Mi Opción** **p.8**
    Presione para establecer una función que no sea de cocción.
14. **Receta Personalizada** **p.10**
    Presione dos veces para programar su receta favorita
    Presione una vez para cocinar con esta receta.
15. **Inicio**
    Presione para iniciar la cocción
16. **Cronómetro de Cocción** **p.10**
    Establecer el cronómetro de cocción o de la función necesaria
17. **Pausa/Cancelar** **p.10**
    Presione para interrumpir el funcionamiento del horno o para corregir un error
18. **Ayuda** **p.10**
    Presione para ver información de ayuda sobre la función que está utilizando
19. **Botón ventilador Campana Turbo/Alto/Bajo/Apagado** **p.15**

Encendido y selección del lenguaje en la pantalla

La primera vez que enchufe el cable de alimentación a una toma, o cuando se produzca una interrupción en la alimentación eléctrica, la pantalla mostrará 4 segundos más tarde **" DISFRUTE DE SU MICROONDAS (ENJOY YOUR COOKING) -- -- -- PRESIONE MI OPCIÓN PARA LAS OPCIONES PERSONALES (PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS)** ".

1 Presione el botón **Mi Opción** justo después de enchufar el microondas. La pantalla mostrará:
PRESIONE 1-4 PARA SELECCIONAR VARIAS OPCIONES (PRESS 1--4 TO SELECT VARIOUS OPTIONS)

2 Presione el botón **1**. La pantalla mostrará:
SELECCIÓN IDIOMA PRESIONE MI OPCIÓN (LANGUAGE CHOICE PRESS MY CHOICE).

3 Presione el botón **Mi Opción**. La pantalla mostrará:
INGLÉS PULSE INICIO(ENGLISH PRESS START).

4 Presione repetidamente el botón **Mi Opción** para seleccionar el idioma que desea utilizar:
- INGLÉS
- FRANCÉS
- ESPAÑOL

Si continúa presionando **Mi Opción**, las opciones aparecerán en el siguiente orden:
INGLÉS, FRANCÉS, ESPAÑOL.

5 Presione el botón **Inicio**.

Uso de la función Mi Opción

Puede personalizar su nuevo horno de microondas para adaptarlo a sus preferencias personales. Simplemente presione **Mi Opción** para establecer estas opciones. Para su comodidad, todas las opciones se resumen en la tabla siguiente:

Opciones de Mi Opción	Descripción	Funcionamiento
Selección idioma	Las opciones de idioma son inglés, francés y español.	Presione **Mi Opción**, **1** y seleccione presionando repetidamente **Mi Opción**. Para establecer el valor, presione **Inicio**.
Mostrar peso	Las opciones de peso aparecen en libras o kilogramos.	Presione **Mi Opción**, **2** y seleccione presionando repetidamente **Mi Opción**. Para establecer el valor, presione **Inicio**.
Señal de finalización	La señal de finalización puede activarse o desactivarse.	Presione **Mi Opción**, **3** y seleccione presionando repetidamente **Mi Opción**. Para establecer el valor, presione **Inicio**.
Ajuste de horario de verano	La hora puede avanzarse para el horario de verano sin restablecer el Reloj.	Presione **Mi Opción**, **4** y seleccione presionando repetidamente **Mi Opción**. Para establecer el valor, presione **Inicio**.

Si se produce una interrupción en la alimentación eléctrica, necesitará restaurar estas opciones.

Funcionamiento

Selección de la visualización del peso

Puede elegir entre libras (LBS) o kilogramos (KG).

1. Presione el botón **Mi Opción** y después **2**.
   La pantalla muestra: **LBS O KG PULSE MI OPCIÓN** (LBS OR KG PRESS MY CHOICE).
2. Presione el botón **Mi Opción**.
   La pantalla muestra: **LBS**.
3. Presione repetidamente el botón **Mi Opción** para seleccionar la unidad de peso que desea utilizar:
4. Presione el botón **Inicio**.

Ajuste de la señal de finalización

La señal de finalización puede activarse o desactivarse.

1. Presione el botón **Mi Opción** y después **3**.
   La pantalla muestra : **SEÑAL DE FINALIZACIÓN ON/OFF PRESIONE MI OPCIÓN** (REMIND END SIGNAL ON/OFF PRESS MY CHOICE).
2. Presione el botón **Mi Opción** para seleccionar ON (Activada).
   La pantalla muestra: **ON**.
3. Presione el botón **Inicio**. La pantalla vuelve a mostrar la hora actual.
   Para desactivar la señal de finalización, repita los pasos 1 a 3 indicados anteriormente.

Ajuste del reloj a AM/PM

1. Presione el botón **Reloj**.
   La pantalla mostrará: **SELECCIONE AM/PM (SELECT AM/PM)**
2. Para seleccionar AM o PM, presione el botón **Reloj**.
3. Use los botones numéricos para introducir la hora actual.
   Debe presionar por lo menos tres números.
   Por ejemplo, si son las 5:00, presione 5,0,0.
   La pantalla mostrará: **500 AM (o PM)**
4. Presione **Reloj** otra vez. Aparecen dos puntos que indican que se ha ajustado la hora.

   Si hay una interrupción del suministro eléctrico, deberá volver a ajustar la hora.

   *Para comprobar la hora exacta mientras está cocinando, presione el botón **Reloj**.*

Ajuste del horario de verano

1. Presione el botón **Mi Opción** y después **4**.
   La pantalla mostrará: **HORARIO DE VERANO ON/OFF PRESIONE MI OPCIÓN** (DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF PRESS MY CHOICE).
2. Presione el botón **Mi Opción** para seleccionar ON (activado).
   Pulse de nuevo para seleccionar OFF (desactivado).
3. Presione el botón **Inicio**. El reloj se adelantará una hora.
   Si se selecciona OFF, el reloj se atrasará una hora.

   Si el reloj está ajustado para la hora normal, esta función permite cambiarla fácilmente sin necesidad de ajustar el reloj de nuevo. El horario de verano empieza en la mayor parte de Estados Unidos a las 2 de la madrugada del primer domingo de abril y termina a las 2 de la madrugada del último domingo de octubre.

Ajuste y uso del botón Receta Personalizada

El botón Receta Personalizada memoriza el tiempo y la potencia establecidos para un platillo determinado.

Programación del botón Receta Personalizada

1. Presione el botón **Receta Personalizada**. Presione el botón dos veces para borrar los valores personalizados.
   La pantalla muestra: **INGRESE TIEMPO COCCIÓN Y POTENCIA** (ENTER COOKING TIME AND POWER).
2. Use los botones **Numéricos** para ingresar el tiempo de cocción. La pantalla mostrará el tiempo que ha establecido.
3. Presione el botón **Nivel de Potencia** y use los botones **Numéricos** para establecer el nivel de potencia. La pantalla mostrará el nivel de potencia que ha establecido. Puede establecer un nivel de potencia del 0 al 9.

1 = Templado	6 = Fuego lento
2 = Bajo	7 = Medio-alto
3 = Descongelar	8 = Recalentar
4 = Medio-bajo	9 = Saltear
5 = Medio	0 = Alto

4. Presione el botón **Receta Personalizada** de nuevo. La pantalla mostrará “RECETA PERSONALIZADA GUARDADA” (CUSTOM RECIPE SAVED)

Uso del botón Receta Personalizada

Presione el botón **Receta Personalizada**, y después presione el botón **Inicio**. Para comprobar el nivel de potencia mientras está cocinando, presione el botón **Nivel de Potencia**.

Uso del cronómetro de cocción

1. Use los **botones numéricos** para establecer la duración de tiempo que desea establecer en el cronómetro.
2. Presione el botón **Cronómetro de Cocción**.
3. La pantalla inicia la cuenta atrás y emite una señal sonora cuando ha transcurrido el tiempo.

Uso del botón Pausa/Cancelar

El botón **Pausa/Cancelar** permite borrar las instrucciones que ha introducido. Asimismo, permite detener momentáneamente el ciclo de cocción para comprobar el estado del alimento.

- Para hacer una pausa durante la cocción: presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**. Para reiniciar la cocción, presione el botón **Inicio**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y que la pantalla del horno vuelva a mostrar la hora: presione dos veces el botón **Pausa/Cancelar**.
- Para borrar las instrucciones que acaba de introducir: presione una vez el botón **Pausa/Cancelar** y vuelva a introducir las instrucciones.
- Para cancelar la programación del cronómetro: presione una vez el botón **Pausa/Cancelar**.

Uso del botón Ayuda

Este microondas ofrece instrucciones de ayuda para muchos procedimientos.

1. Cuando necesite información sobre alguna función o una guía de ayuda, presione el botón **Ayuda** y después el botón sobre el que desee obtener información. La información de ayuda está disponible en 3 idiomas (inglés, francés y español).

Uso del botón 1 min+

Este botón permite aumentar el tiempo de cocción cómodamente en incrementos de un minuto a nivel Alto.

1. Presione el botón **1 min+** una vez por cada minuto adicional que desee cocinar el alimento. Por ejemplo, presiónelo dos veces para dos minutos.
   El tiempo aparece en la pantalla y el horno comienza a funcionar automáticamente.
2. *Para añadir minutos a un programa en funcionamiento, presione el botón **1 min+** una vez por cada minuto adicional que desee añadir.*

Uso de los botones de cocción por sensor

Esta función ajusta la cocción automáticamente para varios tipos y cantidades de alimentos precocinados detectando el vapor real que éstos producen mientras se cuecen. Todos los alimentos deben estar precocinados y a temperatura de refrigerador.

1 Presione el botón de **cocción por sensor** que corresponda al alimento que esté cocinando (por ejemplo, **Papas**).

La pantalla muestra **Papas** y el horno de microondas iniciará la cocción automáticamente.

Al cocinar palomitas, espere al menos cinco minutos entre cada bolsa para evitar sobrecalentar la charola. Si desea ajustar el tiempo de cocción, puede usar los botones **Más/Menos**. Para obtener más información, consulte la página 14. Si desea comprobar la hora actual mientras esté cocinando, presione el botón **Reloj**.

- ***Consulte en la página 20 la Guía de cocción por sensor.***

Uso del botón Recalentado por Sensor

Calentar sobras y comida precocinada es fácil con este microondas nuevo. Esta función ajusta la cocción automáticamente para varios tipos y cantidades de alimentos precocinados detectando el vapor real que éstos producen mientras se cuecen. Todos los alimentos deben estar precocinados y a temperatura de refrigerador. Para usar el recalentamiento con sensor:

1 Presione el botón **Recalentado por Sensor**.

La pantalla mostrará **RECALENTADO** (REHEAT) y el horno se activará automáticamente.

*Si desea ajustar el tiempo de cocción, use los botones **Más/Menos**. Consulte en la página 14 la información sobre los botones Más/Menos. Si desea comprobar la hora actual mientras esté recalentando, presione el botón **Reloj**.*

- ***Consulte en la página 21 la Guía del recalentado por sensor.***

Uso del botón Descongelado Rápido

Para descongelar alimentos, ajuste su peso y automáticamente el horno de microondas calculará el tiempo de descongelado, el nivel de potencia y el tiempo de espera.

La función Descongelado Rápido se activa automáticamente cuando el alimento que se va a descongelar pesa menos de 500 g.
La función Descongelado Rápido se activa automáticamente cuando el alimento que se va a descongelar pesa más de 500 g.

Tenga en cuenta que la función Descongelado Rápido (para descongelar alimentos que pesan más de 500 gramos) tarda varios minutos más que la función Descongelado Rápido (para descongelar alimentos que pesan menos de 500 gramos).

1 Presione el botón **Descongelado Rápido**.

La pantalla muestra: **0.5 LB** (0,2 kg si ha programado el horno con el sistema decimal).

2 Para establecer el peso del alimento, presione repetidamente el botón **Descongelado Rápido**. Esto hace aumentar el peso en incrementos de 0,5 libras, hasta 6 libras. También puede utilizar los botones numéricos para introducir directamente el peso del alimento. El horno calcula el tiempo de descongelado y se inicia automáticamente.

Durante el proceso de descongelado, el horno emitirá un sonido y en la pantalla aparecerá el mensaje **VOLTEE LA COMIDA** (TURN THE FOOD OVER).

3 Abra la puerta del horno y voltee el alimento.

4 Presione el botón **Inicio** para reanudar el descongelado.

Nota: Aunque no voltee la comida cuando aparezca el mensaje "VOLTEE LA COMIDA" (TURN THE FOOD OVER), continúa el proceso de descongelado.

- ***Refiérase a la página 25 para la Guía del descongelado rápido.***

Uso del botón Tips de Ayuda

1 Presione el botón **Tips de Ayuda** correspondiente al alimento que está cocinando. La patalla muestra "Derretir chocolate 1 taza chispas" (Melt Chocolate 1 cup chips). Presione repetidamente el botón **Tips de Ayuda** para seleccionar el alimento. (Refiérase a la **Tabla de Tips de Ayuda** que aparece en esta página.)

2 Presione los botones **Numéricos 1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción. Sólo el botón **1** (porción) está disponible para las funciones Suavizar Queso Crema y Derretir Chocolate. (Refiérase a la **Tabla de Tips de Ayuda** que aparece en esta página para las porciones.)

3 Presione el botón **Inicio** para iniciar la cocción.

Tabla de Tips de Ayuda

Elemento	Peso	Comentarios
Derretir Chocolate	1 taza de chispas	• Coloque el chocolate en chispas o cuadrados en un plato apto para microondas. • Remueva bien a la mitad del tiempo, cuando se emita un sonido, y reinicie la función del horno.
Ablandar Queso Crema	1 paquete 230 gr	• Retire la envoltura del queso crema y coloque el queso en un plato apto para microondas. Corte verticalmente por la mitad. • Déjelo reposar de 1 a 2 minutos.
Derretir Mantequilla	1 barra 100 g 2 barras 200 g	• Retire la envoltura y corte verticalmente por la mitad. • Coloque la mantequilla en un plato apto para microondas y cubra con papel encerado. • Déjelo de 1 a 2 minutos y luego remueva.

Uso de la función Comida para niños

1 Presione el botón **Comida para niños** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando.

La pantalla muestra: **NUGGETS DE POLLO**

Presione repetidamente el botón **Comida para niños** para seleccionar el alimento. (Refiérase a la **Tabla de Comida para niños** que aparece a continuación)

2 Presione los botones **Numéricos 1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción. (Consulte las raciones en la **Tabla de Comida para niños** que aparece a continuación).

3 Presione el botón **Inicio** para iniciar la cocción.

Tabla de Comida para niños

Elemento	Peso	Comentarios
Nuggets de Pollo	110 a 140 g 170 a 200 g	• Ponga una toalla de papel sobre el plato y disponga los nuggets espaciados. • No lo cubra. Deje reposar 1 minuto después de calentar.
Hot Dogs	2 uds. 4 uds.	• Pinche las salchichas con un tenedor y colóquelas en un plato. Cuando el horno emita un sonido, añada el pan y reinicie el horno.
Papas Fritas	110 a 140 g 170 a 200 g	• Ponga dos toallas de papel en un plato apto para microondas y disponga las papas sobre la toalla. No las cubra. • Seque con otra toalla de papel después de retirar del horno.
Sandwich	1 ud. 2 uds.	• Coloque el sandwich congelado en el empaque que esta en el paquete, coloquelo en el plate giratorio y encienda la funcion para cocinar.

Nota

Hot Dogs - Para que el pan tenga una textura mejor, debe añadirse a las salchichas cuando el horno emite un sonido.

Uso del botón Barra de Botanas

1 Presione el botón **Barra de Botanas** correspondiente al alimento que está cocinando.

La pantalla muestra: **NACHOS**.

Presione repetidamente el botón **Barra de Botanas** para seleccionar el elemento que desea. (Refiérase a la **Tabla de Barra de Botanas** que aparece a continuación.)

2 Presione los botones **Numéricos 1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción. Para los Nachos, solamente está disponible el botón **1** (porción). (Para las porciones, refiérase a la **Tabla de Barra de Botanas** que se muestra a continuación.)

3 Presione el botón **Inicio** para iniciar la cocción.

Tabla de Barra de Botanas

Elemento	Peso	Comentarios
Nachos	1 porción	• Coloque los chips de tortilla para nachos en un plato sin cubrir. • Espolvoree uniformemente con queso. • Contenido: - 2 tazas de chips de tortillas para nachos - 1/3 de queso rallado
Alitas de Pollo	140 a 170 g 200 a 230 g	• Utilice alitas de pollo precocidas y refrigeradas. • Coloque las alitas de pollo espaciadas y cubra con papel encerado.
Cáscaras de papa	1 papa cocida 2 papas cocidas	• Corte la papa cocida en 4 partes iguales. Separe la papa de la cáscara, dejando medio centímetro de papa adherido a la cáscara. • Coloque las cáscaras espaciadas sobre un plato. • Espolvoree con tocino, cebolla y queso. No lo cubra.
Palitos de Queso	5 a 7 pzas. 8 a 10 pzas.	• Coloque los palitos de queso espaciados sobre un plato. • No lo cubra.

Ajuste de los tiempos de cocción y los niveles de potencia

Su microondas le permite ajustar hasta tres fases distintas de cocinado, cada una con su propia duración y nivel de potencia. El nivel de potencia permite controlar la intensidad del calor de Templado (1) a Alto (0).

Cocción en una etapa

Para cocciones simples en una etapa, sólo es necesario ajustar el tiempo de cocción. El nivel de potencia se establece automáticamente en Alto. Si desea seleccionar otro nivel, utilice el botón **Nivel de Potencia**.

1 Utilice los botones **Numéricos** para establecer el tiempo de cocción. Puede ajustar el tiempo desde 1 segundo hasta 99 minutos y 99 segundos. Para establecer un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos.

Por ejemplo, para establecer 20 minutos, introduzca 2,0,0,0.

2 Si desea establecer un nivel de potencia que no sea Alto, presione el botón **Nivel de Potencia** y luego utilice los botones numéricos.

Niveles de potencia:

1 = Templado	6 = Fuego lento
2 = Bajo	7 = Medio-alto
3 = Descongelar	8 = Recalentar
4 = Medio-bajo	9 = Saltear
5 = Medio	0 = Alto

La pantalla muestra: **PRESIONE INICIO O INTRODUZCA TIEMPO COCCIÓN PRÓXIMA ETAPA** (PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME).

3 Presione el botón **Inicio** para iniciar la cocción. Si desea seleccionar cualquier otro nivel de potencia, presione el botón **Pausa/Cancelar** antes de presionar el botón **Inicio** y volver a introducir las instrucciones.

Algunas recetas requieren diferentes etapas de cocción a distintas temperaturas. Puede establecer varias etapas de cocción con el microondas.

Cocción en varias etapas

1 Siga los pasos 1 y 2 de la sección “Cocción en una etapa” de la página anterior.

La pantalla muestra: **PRESIONE INICIO O INTRODUZCA TIEMPO COCCIÓN PRÓXIMA ETAPA** (PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME).

*Si selecciona más de una etapa de cocción, debe presionar el botón **Nivel de Potencia** antes de seleccionar la segunda etapa.*

*Para seleccionar el nivel de potencia Alto para una etapa de cocción, presione dos veces el botón **Nivel de Potencia**.*

2 Utilice los botones **Numéricos** para establecer el tiempo de cocción.

3 Presione el botón **Nivel de potencia** y luego use los botones numéricos para seleccionar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción.

La pantalla muestra el nivel de potencia que ha establecido y a continuación **PRESIONE INICIO O INTRODUZCA TIEMPO COCCIÓN PRÓXIMA ETAPA** (PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME).

4 Presione el botón **Inicio** para iniciar la cocción o repita los pasos 2 y 3 para establecer el tiempo de cocción y el nivel de potencia para una tercera fase de cocción. Cuando haya terminado, presione **Inicio**.

Uso de los botones Más y Menos

Los botones Más/Menos permiten ajustar tiempos de cocción preestablecidos.
Sólo funcionan en los modos **Recalentado por Sensor, 1 min+, Receta Personalizada, Cronómetro de Cocción, Tips de Ayuda, Comida para niños, Barra de Botanas o Tiempo de cocción**. Utilice el botón Más/Menos sólo después de haber comenzado la cocción con uno de estos procedimientos:

1 Para AUMENTAR el tiempo a un procedimiento de cocción automático: Presione el botón **Más** (9).

2 Para REDUCIR tiempo de un procedimiento de cocción automático: Presione el botón **Menos** (1).

Encendido/Apagado del plato giratorio.

Para obtener mejores resultados de cocción, deje el plato giratorio en Encendido.

Puede apagarlo para platillos grandes.

Presione el botón **Plato Giratorio Encendido /Apagado** para activar o desactivar el plato giratorio.

A veces el plato giratorio se calienta demasiado para tocarlo.

Tenga cuidado si lo toca durante o después de la cocción.

Función de la luz en Encendido/Noche/ Apagado

Presione el botón **Luz Encendida/Noche/Apagada** (On/Night/Off) para activarla o desactivarla.

Presione Luz Encendida / Noche /apagada (On/Night/Off) ***una vez*** *para encender la luz,* ***dos veces*** *para la luz de noche y* ***tres veces*** *para apagarla.*

Función del ventilador de la campana turbo Alto/Bajo/Apagado

El ventilador elimina el vapor y los humos generados por la estufa.

Presione el botón **Ventilador Campana Turbo /Alto/Bajo/Apagado** (Vent Fan Turbo/Hi/Low/Off) **una vez** para una velocidad turbo del ventilador, **dos veces** para una velocidad alta, **tres veces** para una velocidad baja o **cuatro veces** para apagarlo.

Nota

El ventilador protege el horno de microondas del calor excesivo que se desprende de la estufa ubicada debajo. Cuando detecta una temperatura excesiva, automáticamente se pone en marcha.

Si ha encendido el ventilador, es posible que no pueda apagarlo. Se apagará automáticamente cuando se haya enfriado la parte interna. Puede permanecer encendido durante 30 minutos o más después que la estufa y el horno se hayan apagado.

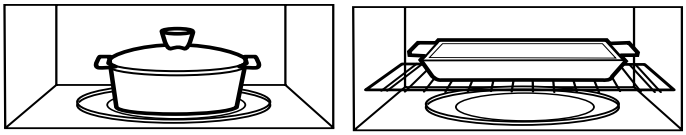
El ventilador funciona sólo en modo Alto/Bajo/Apagado mientras funciona el microondas.

Utilización de la rejilla con el microondas

- Asegúrese de que la rejilla esté bien colocada en el interior del microondas para evitar daños en el aparato (arcos eléctricos).
- No ponga un plato para dorar en la rejilla. Ésta podría calentarse demasiado.
- No utilice el horno con la rejilla colocada en la base del microondas. Puede dañar el aparato.
- Utilice agarraderas para tocar la rejilla. Puede estar muy caliente.
- No utilice la rejilla para preparar palomitas.

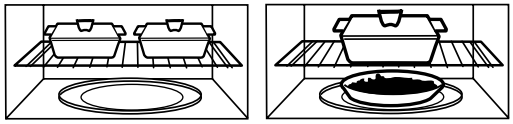
La comida se cuece mejor cuando está en el plato giratorio o en la rejilla en la posición más baja.

Para obtener mejores resultados, retire la rejilla a menos que esté recalentando en más de un nivel.



Mejores resultados

La rejilla permite recalentar más de un platillo o alimento a la vez.



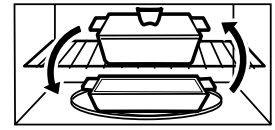
Recalentado en dos niveles

Rejilla y recalentado

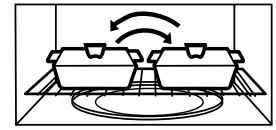
Para recalentar en dos niveles o recalentar dos platillos en el nivel más bajo:

1 Multiplique el tiempo de recalentado por 1½.

2 Intercambie las posiciones a la mitad del tiempo.



Intercambie posición a la mitad



Intercambie posición a la mitad

Ajuste del Seguro protector para niños

El horno de microondas puede bloquearse para que no puedan usarlo los niños sin supervisión.

1 Presione a la vez los botones **Mi Opción** y **5** durante 3 segundos.
La pantalla muestra: **BLOQUEO PARA NIÑOS ACTIVADO** (CHILD LOCK ON).

2 La pantalla vuelve a mostrar la hora actual.

A partir de este momento, el horno de microondas no puede utilizarse sin desbloquearlo antes. Para desbloquearlo, repita los pasos 1 a 2 indicados anteriormente.

Instrucciones para cocinar

Utensilios para cocinar

Uso recomendado

- **Platos y cuencos de vidrio o de cerámica vitrificada** - Úselos para cocinar o calentar.
- **Bandeja para dorar apta para microondas** - Use para dorar la parte exterior de piezas pequeñas como filetes, chuletas o pancakes. Siga las directrices proporcionadas con la bandeja para dorar.
- **Envoltura de plástico para microondas** - Úsela para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para permitir que escape un poco de vapor y evitar el contacto directo con el alimento.
- **Papel encerado** - Use como cubierta para evitar salpicaduras.
- **Toallas y servilletas de papel** — Use cuando se calienta durante un breve tiempo y para cubrir el alimento, ya que absorbe el exceso de humedad y evita las salpicaduras. No utilice toallas de papel reciclado, ya que pueden contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y vasos desechables** — Utilice para calentar durante corto tiempo a baja temperatura. No utilice papel reciclado, ya que puede contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetro** — Utilice sólo los que llevan la etiqueta “Apto para microondas” y siga las instrucciones. Compruebe la temperatura en diferentes partes del alimento. Los termómetros convencionales pueden utilizarse cuando el alimento se ha retirado del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio** — Use tiras estrechas de papel aluminio para evitar la cocción excesiva de las partes más expuestas. Tenga cuidado, ya que si utiliza demasiado papel aluminio puede dañar el horno.
- **Cerámica, porcelana y gres** — Use estos materiales sólo si están etiquetados como “aptos para microondas”. Si no llevan la etiqueta, pruebe si su uso es seguro. No utilice nunca platos con adornos metálicos.
- **Plástico** — Úselo sólo si está etiquetado como "apto para microondas". Otros tipos de plástico se pueden derretir.
- **Paja, mimbre y madera** — Use estos materiales sólo para calentamientos cortos, ya que pueden inflamarse.

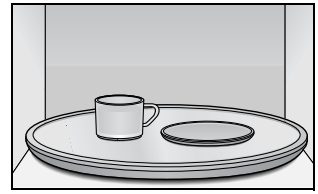
No recomendados

- **Tarros de vidrio y botellas** — El vidrio corriente es demasiado delgado para ser usado en el microondas y puede romperse.
- **Bolsas de papel** — Tienen alto riesgo de incendio a excepción de las bolsas para palomitas, diseñadas para su uso en microondas.
- **Platos y vasos de poliestireno** — Pueden derretirse y dejar en los alimentos residuos dañinos para la salud.
- **Recipientes de plástico de los alimentos** — Recipientes tales como las tarrinas de margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal** — Pueden dañar el horno. Retire todas las piezas de metal antes de la cocción.

Comprobación de utensilios

Si no está seguro de si un plato es apto para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1 Llene una taza con agua y colóquela en el horno, al lado del plato que quiere probar.



2 Presione una vez el botón**1 min +** para calentar durante un minuto a la potencia Alta.

El agua debe calentarse mientras el plato que está probando debe permanecer frío. Si el plato se calienta, es que está absorbiendo energía de microondas y no es adecuado para su uso en este tipo de hornos.

Instrucciones para cocinar

Técnicas de cocción

Remover
Remueva los alimentos como guisados o verduras, mientras se cocinan, para distribuir el calor uniformemente. Los alimentos situados en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápidamente; por ello se debe remover de afuera hacia adentro. El horno se apagará al abrir la puerta para remover los alimentos.

Distribuir
Distribuya los alimentos de formas irregulares, como trozos de pollo o chuletas, con las partes más gruesas hacia el exterior del plato giratorio, donde recibirán más energía de las microondas. Para evitar un exceso de cocción, coloque las partes más delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Proteger
Proteja los alimentos con tiras delgadas de papel aluminio para prevenir la cocción excesiva. Algunas de las partes que necesitan protección son las puntas de las alas o de los muslos de pollo y las esquinas de los recipientes para hornear. Utilice pequeñas cantidades de papel aluminio. Usarlo en grandes cantidades puede dañar el horno.

Voltear
Voltee los alimentos a mitad de la cocción para exponer todas sus partes a la energía de las microondas. Esto es especialmente importante en el caso de piezas de gran tamaño, como los rostizados.

Esperar
Los alimentos cocinados en el microondas acumulan un calor interno que hace que continúe la cocción durante unos minutos después de apagar el horno. Deje que los alimentos reposen para completar la cocción, especialmente si se trata de rostizados o vegetales enteros. Los rostizados necesitan este tiempo para completar la cocción en su parte central sin cocer en exceso las partes externas. Los líquidos, como sopas o chocolate caliente, deben agitarse o removerse después de la cocción. Déjelos reposar un momento antes de servir. Al calentar alimentos para bebés, remuévalos bien y antes de servir pruébelos para comprobar la temperatura.

Humedecer
Las moléculas de agua atraen la energía de las microondas. Los alimentos con una distribución desigual de humedad deben cubrirse o dejarse reposar para que el calor se disperse de manera uniforme. Añada un poco de agua a los alimentos secos para ayudar a su cocción.

Ventilar
Después de cubrir un plato con envoltura de plástico, levante uno de los extremos para permitir que salga el exceso de vapor.

Consejos generales

- Los alimentos densos, como las papas, necesitan más tiempo para calentarse que los alimentos ligeros. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se endurezcan.
- La altitud y el tipo de vajilla utilizada pueden afectar al tiempo de cocción. Cuando siga una nueva receta, aplique el tiempo mínimo de cocción y verifique la comida de vez en cuando para evitar un exceso de cocción.
- Los alimentos con piel no porosa, como papas o salchichas, deben perforarse previamente para que no revienten.
- No se recomienda freír con aceites o grasas calientes. El aceite o la grasa puede romper a hervir bruscamente y provocar quemaduras importantes.
- Algunos ingredientes se calientan más rápidamente que otros. Por ejemplo, la mermelada del interior de un buñuelo se calentará más que la masa. Tómelo en cuenta para evitar quemarse.
- Preparar conservas caseras en el horno de microondas no es recomendable puesto que el proceso de calentamiento mediante microondas no garantiza la destrucción de todas las bacterias perjudiciales.
- Aunque las microondas no calientan la vajilla, ésta puede recibir el calor transmitido por los alimentos. Utilice siempre guantes cuando retire la comida del microondas y advierta a los niños de que deben hacer lo mismo.
- No se recomienda hacer caramelo en el microondas, ya que éste puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Tómelo en cuenta para evitar daños.

Instrucciones para cocinar

Cocción por sensor automático

El sensor automático permite cocinar los alimentos automáticamente, ya que detecta el grado de humedad generado por la comida mientras se cuece.

- Cuando se cuecen los alimentos, se generan diferentes tipos de gases. El sensor automático determina el tiempo y el nivel de potencia adecuados al detectar estos gases del alimento, por lo que no será necesario establecerlos de forma manual.
- Cuando se cubre un recipiente con una tapa o envoltura de plástico durante la cocción por sensor, el sensor automático detectará los gases generados cuando el recipiente esté saturado de vapor.
- Poco antes de que termine la cocción, comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción restante Si el tipo de alimento lo necesita, será el momento de girarlo o removerlo para que la cocción sea más uniforme.
- Antes de efectuar la cocción automática por sensor, debe sazonarse el alimento con las hierbas, especias o salsas adecuadas. Tenga en cuenta, sin embargo, que la sal y el azúcar pueden causar puntos de ignición en el alimento, por lo que estos ingredientes deben añadirse después de la cocción.
- Puede usar los botones de función Más/Menos para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Con esta función podrá ajustar el grado de cocción para adaptarlo a sus gustos personales.

Utensilios y tapas para cocción por sensor

- Si desea obtener los mejores resultados con esta función, siga las indicaciones que le proponemos en las tablas para seleccionar los recipientes y tapas adecuados.
- Utilice únicamente recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapas o con envolturas de plástico. Cuando emplee envolturas de plástico, levante una esquina para permitir que el vapor escape adecuadamente.
- Use siempre la tapa correspondiente al utensilio que está utilizando. Si éste no dispone de tapa propia, use una envoltura de plástico.
- Llene los recipientes hasta la mitad de su capacidad, como máximo.
- Si hay que voltear o remover los alimentos, hágalo hacia el final del ciclo de cocción por sensor, después de que en la pantalla comience la cuenta atrás del tiempo.

Importante

- Después de instalar el horno y conectarlo a una toma de corriente, no desenchufe el cable eléctrico. El sensor de gas necesita tiempo para estabilizarse y cocer correctamente.
- No se recomienda el uso de la función de cocción por sensor en un proceso de cocinado continuo; por ejemplo, cuando una operación de cocción se efectúa inmediatamente después de otra.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la circulación del aire y el enfriamiento adecuado y asegúrese de que el sensor funcione correctamente.
- Para obtener unos buenos resultados, no utilice el sensor automático cuando la temperatura de la estufa sea demasiado alta o demasiado baja.
- No utilice detergentes volátiles para limpiar el horno. El gas que desprenden estos detergentes pueden afectar el sensor.
- No coloque el horno cerca de aparatos que emitan gas o produzcan una humedad elevada, ya que ello interferirá con el correcto funcionamiento del sensor automático.
- Mantenga siempre limpio el interior del horno. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo.

  Este horno está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Instrucciones para cocinar

Guía de cocción por sensor

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando cocine diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Palomitas	(85 a 100g) 1 paquete	Use solo una bolsa de palomitas para microondas cada vez. Tenga cuidado al sacar y abrir la bolsa caliente del horno. Deje que el horno se enfríe por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Papas	1 a 6 uds.	Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Dispóngalas espaciadas sobre la charola. Deje reposar de 3 a 5 minutos. Deje que el horno se enfríe por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Bebida	100 a 200 g	Utilice una taza o un tazón para medir; no la cubra. Coloque la bebida en el horno. Después de calentarla, remueva bien. Deje que el horno se enfríe por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Cena Congelada	225 a 400 g	Quite el envase exterior y siga las instrucciones de tapado y reposado. Deje que el horno se enfríe por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Recalentado de Pizza	1 a 3 porciones	Ponga de 1 a 3 porciones de pizza en una bandeja apta para microondas, con el extremo ancho de la porción hacia el borde exterior de la bandeja. No monte unos trozos sobre otros. No lo cubra. Deje que el horno se enfríe por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Vegetales Congelados	1 a 4 Prociones	Coloque las verduras congeladas en un plato de cerámica, cristal o plástico para microondas y añada de 2 a 4 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o con envoltura de plástico ventilada durante la cocción y remueva antes de dejar reposar. Deje que el horno se enfríe por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Pechuga de Pollo	225 a 450 g	Coloque las pechugas de pollo en un plato apto para microondas y cubra con papel encerado. Deje cocer a una temperatura interna de 77 ºC.
Desayuno Congelado	100 a 200 g	Siga las instrucciones de la caja sobre el tapado y reposado. Use este botón para burritos, desayunos, pancakes, wafles, etc. Deje enfriar el horno durante 5 minutos como mínimo antes de volver a utilizarlo.
Vegetales Frescos	1 a 4 tazas	Coloque las verduras frescas en un plato de cerámica, cristal o plástico apto para microondas y añada de 2 a 4 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o con envoltura de plástico ventilada durante la cocción y remueva antes de dejar reposar. Deje que el horno se enfríe por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.

Notas:

La temperatura varía según cada usuario.

Utilice el botón **Más/Menos** para ajustar su temperatura preferida.

Instrucciones para cocinar

Guía de recalentado por sensor

- Siga las instrucciones que se muestran a continuación cuando recaliente diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Plato de Comida	1 porción (1 plato)	Use solamente alimentos precocinados y refrigerados. Cubra el plato con envoltura plástica ventilada o papel encerado y sujete debajo del plato. Si después de la operación de recalentado por sensor el alimento no alcanza la temperatura suficiente, continúe calentando con el tiempo y el nivel de potencia. • Contenido - 85 a 115 g carne, pescado o pollo (hasta 170 g con hueso) - ½ taza de fécula (papa, pasta, arroz, etc.) - 1/2 taza de vegetales (de 85 a 110 g)
Guisado	1 a 4 porciones	Use solamente alimentos refrigerados. Cubra el plato con tapa o envoltura plástica ventilada. Si después de la operación de recalentado por sensor el alimento no alcanza la temperatura suficiente, continúe calentando con el tiempo y el nivel de potencia. Remueva una vez antes de servir.
Pasta		

Recetas de cocción por sensor

Sopa francesa de cebolla (4 porciones)

3 cucharadas de mantequilla o margarina

3 tazas de cebolla picada (unas 3 cebollas medianas)

3 tazas de caldo de res

1 taza de agua

1 cucharadita de salsa Worcestershire

Sal, pimienta, costrones, queso parmesano rallado al gusto

2 cucharaditas de brandy (opcional)

1. Ponga la cebolla y la mantequilla en una cacerola de 3 litros. Cubra con una tapa. Cueza al microondas a potencia Alta (0) durante 8 o 9 minutos o utilice el sensor para vegetales frescos.
2. Mezcle el caldo, el agua, la salsa Worcestershire, la sal y la pimienta; cúbralo. Cueza al microondas a potencia Alta (0) durante 5 minutos y a potencia Media (5) durante otros 5 minutos o utilice la función de recalentado por sensor. Añada el brandy. Deje reposar, cubierto, durante 5 minutos antes de servir. Sirva con costrones y queso.

Bolas de palomitas crujientes (10 a 15 bolas)

30 tabletas de caramelo

1 1/2 cucharadas de agua

1 cucharadita de mantequilla o margarina

1 paquete (100 g) de palomitas para microondas

1. Mezcle el caramelo, el agua y la mantequilla en un tazón de cristal de 1 litro de capacidad. Cueza a potencia Alta (0) durante 2 a 3 minutos, hasta fundir. Remueva hasta formar una masa fina. Reserve.
2. Coloque las palomitas en el plato giratorio. Cueza al microondas a potencia Alta (0) durante 2 o 3 minutos o utilice el sensor para palomitas.
3. Coloque las palomitas en un tazón. Vierta la mezcla de caramelo sobre las palomitas hasta que estén completamente cubiertas y deje enfriar. Con las manos untadas de mantequilla, forme bolas de unos 10 cm.
4. Enfríe en papel encerado. Sirva inmediatamente.

Instrucciones para cocinar

Guisantes con lechuga (4 porciones)

2 tazas de guisantes verdes frescos pelados

1/3 de taza de apio finamente picado

2 cucharadas de agua

3 tazas de corazones de lechuga cortados a trozos

1 cucharada de mantequilla o margarina

1 cucharada de harina

½ cucharadita de azúcar

¼ de cucharadita de sal

¼ de taza de nata

Pimienta molida al gusto

1. En una cacerola de 1 litro y medio ponga los guisantes, el apio y el agua. Cúbralo.
2. Cueza al microondas a potencia Alta (0) de 5 a 7 minutos y medio o utilice el sensor para vegetales frescos. Añada la lechuga y cubra de nuevo.
3. En un plato pequeño mezcle la mantequilla, la harina, el azúcar, la sal y la pimienta. Añada la nata. Cueza al microondas a potencia alta (0) durante 1 a 2 minutos o utilice el recalentado por sensor. Remueva hasta formar una masa fina.
4. Escurra las verduras. Cubra las verduras con la salsa.

Papas rellenas (4 porciones)

Cuatro papas medianas bien limpias

½ taza de crema agria

1/3 de taza de leche

2 cucharadas de queso parmesano rallado

1 cucharadita de cebollino o perejil picados

Sal, pimienta, pimentón al gusto

1. Pinche las papas dos veces con un tenedor. Coloque las papas sobre papel absorbente en el plato giratorio, separadas al menos 2,5 cm unas de otras. Cueza al microondas a potencia Alta (0) durante 10 a 12 minutos o utilice el sensor para papas. Deje reposar durante 5 minutos.
2. Corte la parte superior de cada papa y extraiga el centro. Haga un puré con la crema agria, la leche, el queso, el cebollino, la sal y la pimienta. Rellene las papas.
3. Espolvoree con el pimentón. Ponga al horno sobre un plato o sobre papel absorbente. Cueza al microondas a potencia Alta (0) de 2 a 4 minutos o utilice el recalentado por sensor.

Variado de verduras (4 a 6 porciones)

1 ½ tazas de ramitos de brócoli, de 2 a 2,5 cm de diámetro

1 ½ tazas de ramitos de brócoli, de 2 a 2,5 cm de diámetro

1 calabaza amarilla mediana, cortada en rebanadas de 0,5 cm en diagonal

1 calabacín mediano, cortado en rebanadas de 0,5 cm en diagonal

1 zanahoria mediana, cortada en rebanadas de 0,3 cm en diagonal

½ pimiento rojo pequeño cortado en juliana

6 a 7 aceitunas sevillanas sin hueso cortadas

2 a 3 cucharadas de mantequilla o margarina

½ cucharadita de orégano seco

1 cucharadita de jugo de limón fresco

Queso parmesano, opcional

1. Coloque el brócoli y la coliflor alternativamente alrededor del borde de un plato de cristal de 25 a 30 cm con reborde. Dentro de este círculo, forme otro alternando la calabaza amarilla y el calabacín; ponga en el centro las zanahorias y espolvoree el pimiento rojo picado sobre todo el conjunto. Rocíe con 2 cucharadas de agua. Cubra con una envoltura de plástico para microondas ventilada.
2. Cueza al microondas a potencia Alta (0) de 7 a 9 minutos o utilice el sensor para vegetales frescos. Quite la envoltura inmediatamente y añada por encima las aceitunas cortadas.
3. Ponga la mantequilla o margarina en un recipiente de cristal de 250 cc y cueza al microondas a potencia Alta (0) de 30 segundos a 1 minuto para que se derrita. Agregue el orégano y el jugo de limón. Vierta sobre las verduras. Espolvoree con queso parmesano y sirva.

Cazuela de salchichas de frankfurt y fríjoles (4 a 6 porciones)

1/2 taza de cebolla picada

2 cucharadas de mantequilla o margarina

1 paquete (350 a 450 g) de salchichas de frankfurt cortadas en cuartos

1 lata (450 g) de fríjoles cocidos

1 bote (unos 450 g) de alubias blancas escurridas

1 bote (unos 450 g) de alubias rojas escurridas

1/3 de taza de azúcar moreno

¼ de taza de catsup

1 cucharadita de mostaza amarilla

Sal, pimienta y ajo en polvo

1. Ponga la cebolla y la mantequilla en una cacerola de 3 litros. Cueza al microondas a potencia Alta (0) de 1 a 2 minutos o hasta que las cebollas estén tiernas
2. Añada los restantes ingredientes; ponga las salchichas en el fondo del plato para que queden cubiertas por las alubias.
3. Cueza al microondas a potencia Alta (0) durante 11 a 13 minutos o utilice el recalentado por sensor. Remueva hasta formar una masa fina.

Instrucciones para cocinar

Guía de cocción

Guía para cocinar carnes en el microondas

- Ponga la carne en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Comience colocando la parte grasa de la carne hacia abajo. Use tiras estrechas de papel aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes con poca carne.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas siguientes son las temperaturas en el momento de sacar la carne. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Roast Beef Sin hueso Hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 7 a 11 min por cada 450 g, a 62 °C - Medio 8 a 12 min por cada 450 g, a 71 °C - Cocido 9 a 14 min por cada 450 g, a 77 °C - Bien cocido Nivel de potencia: Alto (0) durante los primeros 5 minutos, después Medio (5).	Coloque la carne con el lado graso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con papel encerado. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar durante 10 minutos.
Cerdo Con o sin hueso Hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 11 a 15 min por cada 450 g, a 77 °C - Bien cocido Nivel de potencia: Alto (0) durante los primeros 5 minutos, después Medio (5).	Coloque la carne con el lado graso hacia abajo sobre la parrilla. Cubra con plástico con ventilación. Voltee cuando llegue a la mitad del tiempo de cocción. Deje reposar durante 10 minutos.

Guía para cocinar aves en el microondas

- Ponga la carne de ave en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Cúbrala con papel encerado para evitar salpicaduras.
- Utilice papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne, o aquellas zonas que comiencen a cocerse demasiado.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Pollo entero Hasta 1,8 kg	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 450 g, a 82 °C Nivel de potencia: Medio-alto (7).	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo salga transparente y la carne cerca del hueso ya no esté rosada. Deje reposar de 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo Hasta 0,9 kg	Tiempo de cocción: 6 a 9 min por cada 450 g 18082 °C carne obscura 17077 °C, carne de color claro Nivel de potencia: Medio-alto (7).	Coloque en el plato con los huesos hacia abajo y las porciones más gruesas hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee a la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo salga transparente y la carne cerca del hueso ya no esté rosada. Deje reposar de 5 a 10 minutos.

Instrucciones para cocinar

Guía para cocinar pescado en el microondas

- Cueza el pescado hasta que su carne se separe fácilmente en láminas con un tenedor.
- Ponga el pescado en un plato apto para microondas, en una parrilla de rostizado también apta para microondas.
- Utilice una tapa que cierre bien para conservar el vapor del pescado. Una cobertura ligera de papel encerado o papel absorbente evitará que se pierda el vapor.
- No cocine demasiado el pescado: verifique con el tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción/ Nivel de potencia	Indicaciones
Rebanadas Hasta 680 g	Tiempo de cocción: 6 a 10 min por cada 450 g Nivel de potencia: Medio-alto (7).	Acomode las rebanadas en una parrilla para rostizar con las piezas más gruesas hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee y reacomode a la mitad del tiempo de cocción. Cueza hasta que el pescado se separe fácilmente en láminas con un tenedor. Deje reposar de 3 a 5 minutos.
Filetes Hasta 680 g	Tiempo de cocción: 3 a 7 min por cada 450 g Nivel de potencia: Medio-alto (7).	Acomode los filetes en un plato para hornear doblando las orillas delgadas hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee y vuelva a disponerlos a la mitad del tiempo de cocción. Cueza hasta que el pescado se separe fácilmente en láminas con un tenedor. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Camarones Hasta 680 g	Tiempo de cocción: 3 a 5 ½ min por cada 450 g Nivel de potencia: Medio-alto (7).	Disponga los camarones en un plato para hornear sin sobreponerlos ni formar capas. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que estén firmes y opacos, moviendo dos o tres veces. Deje reposar durante 5 minutos.

Guía para cocinar huevos en el microondas

- No cocine nunca los huevos con la cáscara ni caliente los huevos cocidos con su cáscara, ya que podrían explotar.
- Perfore siempre los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos en su punto exacto; si se cuecen demasiado, quedan duros.

Guía para cocinar verduras en el microondas

- Las verduras se deben lavar justo antes de cocinarlas. Con frecuencia no se necesita agua extra. Al cocer verduras densas, como papas, zanahorias y judías verdes, añada ¼ de taza de agua.
- Las verduras de pequeño tamaño (zanahorias en rodajas, guisantes, habas, etc.) se cocerán más deprisa que las grandes.
- Las verduras enteras, como papas, calabaza amarilla o elote, deben colocarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarse. Se cocerán de manera más uniforme si se voltean a la mitad del tiempo de cocción.
- Coloque siempre las verduras como espárragos o brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine verduras cortadas, cubra siempre el plato con una tapa o una envoltura de plástico para microondas ventilada.
- Antes de cocinarlas, se debe perforar en varios puntos la piel de las verduras enteras y sin pelar, como papas, calabazas, berenjenas, etc., para evitar que estallen.
- Para una cocción más uniforme, remueva o reorganice las verduras enteras cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
- Por regla general, cuanto más denso es el alimento mayor es el tiempo de espera. (Por tiempo de espera se entiende el tiempo necesario para que las verduras densas y grandes terminen de cocerse después de sacarlas del horno.) Una papa asada puede necesitar una espera de cinco minutos para que se cocine completamente, mientras que un platillo de guisantes puede servirse inmediatamente.

Instrucciones para cocinar

Guía de descongelado rápido

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando descongele diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Estándar Cantidad	Procedimiento
Roast beef, cerdo	1100 a 2700 g	Comience colocando el alimento con la grasa hacia abajo. Después de cada fase, voltee el alimento y proteja las porciones cocinadas con tiras estrechas de papel aluminio.
Filetes, chuletas, pescado	200 a 1300 g	Después de cada fase, reacomode el alimento. Si existen áreas cocidas o derretidas, proteja con tiras estrechas de papel aluminio. Quite cualquier pieza que esté casi descongelada. Deje reposar, cubierto, de 5 a 10 minutos.
Carne molida	200 a 1300 g	Después de cada fase, retire cualquier pieza que esté casi descongelada. Deje reposar, cubierto con papel aluminio, de 5 a 10 minutos.
Pollo entero	1100 a 2700 g	Quite los menudillos antes de congelar cualquier ave. Empiece a descongelar con la pechuga hacia abajo. Después de la primera fase, voltee el pollo y proteja las partes templadas con tiras estrechas de papel aluminio. Después de la segunda fase, proteja de nuevo con papel aluminio las partes templadas. Deje reposar, cubierto, de 30 a 60 minutos en el refrigerador.
Piezas de pollo	200 a 1300 g	Después de cada fase, vuelva a disponer o retire cualquier pieza que esté casi descongelada. Deje reposar de 10 a 20 minutos.

Notas:

Compruebe el alimento cuando el horno emita una señal. Después de la etapa final, algunas pequeñas secciones pueden haber quedado sin descongelar; deje reposar el alimento para que se complete la descongelación. La descongelación no finaliza hasta que todos los cristales de hielo se han fundido. Al cubrir los asados o filetes con pequeñas piezas de papel aluminio se evita que los bordes se cuezan antes de que el centro del alimento esté descongelado. Use tiras estrechas, planas y lisas de papel aluminio para cubrir los bordes y las partes más delgadas del alimento.

Recetas

Estofado de res y cebada

750 g de estofado de res partido en trozos de 1,5 cm

½ taza de cebolla picada

2 cucharadas de harina

1 cucharada de salsa Worcestershire

1 bote (unos 400 g) de caldo de res

2 zanahorias medianas, cortadas en rodajas de 1 cm (aprox. 1 taza)

½ taza de cebada

1 hoja de laurel

¼ de cucharadita de pimienta

1 paquete (unos 275 g) de guisantes congelados, previamente descongelados

1. En una cacerola de 2 litros, ponga la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cueza a potencia Alta de 6 a 8 minutos hasta que la res pierda el color rosado, removiendo una vez.
2. Mezcle con el caldo de res, las zanahorias, la cebada, el laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cueza a potencia media de 1 a 1,5 horas, hasta que la res y las zanahorias estén tiernos, removiendo dos o tres veces.
3. Añada los guisantes. Cubra con una tapa. Cueza a potencia Media durante 10 minutos. Deje reposar durante 10 minutos. Retire el laurel antes de servir.
   Salen seis porciones.

Cazuela de brócoli y queso

¼ de taza de mantequilla o margarina

¼ de taza de cebolla picada

1½ cucharadas de harina

½ cucharadita de sal

¼ de cucharadita de mostaza en polvo

1/8 de cucharadita de pimienta

1½ tazas de leche

¼ de taza de pimiento rojo picado

225 g (2 tazas) de queso cheddar rallado

1 paquete (unos 275 g) de brócoli troceado congelado, previamente descongelado

4 tazas de espirales de pasta cocidos (225 g en seco)

1. En una cacerola de 2 litros, cueza la cebolla y la mantequilla a potencia alta durante 1 o 2 minutos, hasta que la cebolla esté tierna, removiendo una vez.
2. Añada la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cueza a potencia alta de 30 a 60 segundos, hasta que la mezcla comience a hervir. Añada la leche y remueva hasta formar una masa fina.
3. Añada el pimiento rojo. Cueza a potencia Alta de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente, removiendo dos veces. Añada el queso y remueva hasta que se funda.
4. Agregue el brócoli y la pasta; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cueza a potencia alta de 4 a 6 minutos hasta que se caliente por completo, removiendo una vez. Remueva antes de servir.
   Salen seis porciones.

Instrucciones para cocinar

Ensalada templada de papas

500 g de papas rojas pequeñas partidas en trozos de 1,5 cm
4 tiras de tocino (crudo) partidas en trozos de 1,5 cm
¼ de taza de cebolla picada
2 cucharaditas de azúcar
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de harina
½ de cucharadita de semillas de apio
1/8 de cucharadita de pimienta
2½ cucharadas de vinagre de sidra

1. En una cacerola de 2 litros ponga las papas junto con ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cueza a potencia Alta hasta que las papas estén tiernas (7 a 10 min); remueva dos veces. Escurra y reserve hasta que se enfríen ligeramente.
2. En un cuenco mediano, cueza el tocino a potencia Alta hasta que esté crujiente (2½ a 3½ min); remueva una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Reserve 1 cucharada de la grasa.
3. Mezcle la grasa con la cebolla. Cubra con envoltura de plástico; destape una esquina para que se escape el vapor. Cueza a potencia Alta hasta que esté tierna (1½ a 2½ min); remueva una vez.
4. Mezcle el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cueza a potencia Alta hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Añada el vinagre y ½ taza de agua. Cueza a potencia Alta hasta que la mezcla hierva y espese ligeramente (1 a 2 minutos); remueva una vez. Agregue el tocino. Vierta la mezcla sobre las papas. Remueva bien.
   Salen seis porciones.

Sopa de fríjoles negros

1 taza de cebolla picada
1 diente de ajo picado
2 botes (425 g cada uno) de fríjoles negros escurridos
1 lata (400-450 g) de tomates blanqueados picados
1 bote (unos 400 g) de caldo de pollo
1 lata (200-250 g) de elote.
1 lata (100 g) de chiles verdes picados
1 a 3 cucharaditas de comino molido, o según el gusto

1. Ponga la cebolla y el ajo en una cacerola de 3 litros. Cubra con una tapa. Cueza a potencia Alta de 2 a 4 minutos, hasta que estén tiernos.
2. Añada uno de los botes de fríjoles; macháquelos con un tenedor. Agregue los restantes ingredientes; mezcle bien.
3. Cueza, sin cubrir, a potencia Alta durante 10 minutos; remueva. Reduzca a potencia Media y cueza otros 5 minutos. Remueva antes de servir.
   Salen unos dos litros.

Apéndice

Guía para la solución de problemas

Antes de ponerse en contacto con un técnico para que repare el horno, compruebe esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Conecte adecuadamente el enchufe a la toma de red puesta a tierra.
- Si la toma de red se controla desde un interruptor en la pared, asegúrese de que esté accionado.
- Desenchufe el aparato de la toma de red, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reajuste los disyuntores o sustituya los fusibles fundidos.
- Enchufe otro electrodoméstico en la toma de red; si este otro aparato no funciona, póngase en contacto con un electricista para que repare la toma.
- Conecte el horno a una toma eléctrica diferente.

La pantalla del horno funciona, pero el aparato no funciona por completo.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Compruebe que no haya material de embalaje ni de otro tipo pegado al cierre de la puerta.
- Compruebe que la puerta no esté dañada.
- Presione Cancelar dos veces y vuelva a introducir todas las instrucciones para la cocción.

El aparato se apaga antes de que haya transcurrido el tiempo fijado.

- Si no se produjo una interrupción en el suministro de energía eléctrica, quite el enchufe de la toma de corriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si hubo una descarga eléctrica, en la pantalla aparecerá "ENJOY YOUR COOKING -- -- -- PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS". Vuelva a poner el reloj y las instrucciones de cocinado.
- Reajuste los disyuntores o sustituya los fusibles fundidos.

La cocción de los alimentos es demasiado lenta.

- Compruebe que el horno se encuentre en su propio circuito de 20 amperios. El funcionamiento de otro electrodoméstico en el mismo circuito puede provocar una caída en el voltaje. Si fuera necesario, mueva el horno a su propio circuito.

Ve chispas o arcos eléctricos.

- Retire los utensilios metálicos, accesorios para cocinar o cierres metálicos. Si utiliza papel aluminio, use solamente tiras estrechas y deje al menos 2,5 cm entre el papel aluminio y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruidos o no gira.

- Limpie el plato giratorio, el aro y la base del horno.
- Asegúrese de que el plato giratorio y el aro están en la posición correcta.

El uso del microondas provoca interferencias en el televisor o en la radio.

- Estas interferencias son similares a las producidas por otros pequeños electrodomésticos, como los secadores de pelo. Aleje el microondas de otros electrodomésticos, por ejemplo del televisor o de la radio.

Cuidado y limpieza

Siga estas instrucciones para limpiar y mantener el horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Los restos de comida y las salpicaduras de los líquidos pueden adherirse a las paredes del horno, con lo cual se provoca una merma en su funcionamiento.
- Limpie inmediatamente las salpicaduras. Use un paño humedecido y detergente suave. No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.
- Si desea despegar los restos quemados de comida o de líquido, caliente el equivalente a dos tazas de agua (añada el jugo de un limón para dar más frescor) en un vaso medidor que equivalga a cuatro tazas, a potencia **Alta** durante cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar durante uno o dos minutos.
- Retire la charola del horno cuando limpie el horno o la bandeja. Para evitar que se rompa, manéjela con cuidado y no la sumerja en agua inmediatamente después de cocinar. Lávela con cuidado en agua jabonosa tibia o en el lavaplatos.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un paño humedecido. Séquela con un paño suave. Si desea evitar daños en las piezas de funcionamiento del horno, no deje que el agua se introduzca por los orificios.
- Limpie la ventana de la puerta con agua y detergente muy suave. Asegúrese de usar un paño suave con el fin de evitar arañazos.
- Si el vapor se acumula en el interior o en el exterior de la puerta del horno, séquelo con un paño suave. El vapor se puede acumular si se usa el horno con una alta humedad y no muestra goteo de ningún tipo.
- No utilice nunca el horno sin comida en el interior, ya que se puede dañar el tubo de magnetrón o la charola. Si lo desea puede dejar una taza de agua en el horno cuando no esté en uso, para evitar daños si el horno se enciende accidentalmente.

Apéndice

Limpieza de la superficie exterior

Para limpiar el microondas no utilice limpiadores con amoníaco o alcohol. Estos productos pueden dañar la superficie del microondas.

Superficies exteriores

Limpie las superficies exteriores del microondas con un paño jabonoso. Aclare y seque. Limpie la ventana del horno con un paño húmedo.

Panel de control y puerta

Limpie con un paño humedecido. Seque cuidadosamente. No limpie el panel con aerosoles limpiadores, agua y jabón en grandes cantidades, abrasivos ni objetos afilados ya que pueden dañarlo. Las toallas de papel también pueden dejar arañazos.

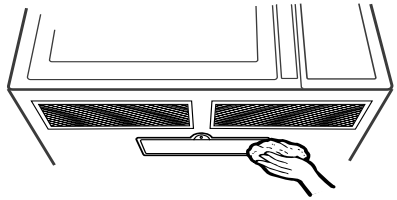
Superficie de la puerta

Es importante mantener limpia el área de los cierres de la puerta. Use sólo detergentes neutros no abrasivos aplicados con una esponja limpia o un paño suave. Enjuague bien.

Base

Limpie la grasa y el polvo de la base con frecuencia.

Use una solución de agua templada y detergente.

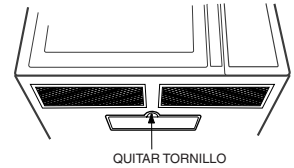


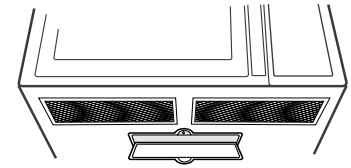
Reemplazo de la bombilla eléctrica

Luz de la estufa

Reemplace la bombilla fundida por una bombilla incandescente de 40 vatios.

1. Para reemplazar la bombilla, desconecte la alimentación desde el panel principal de fusibles o disyuntores o desenchufe el aparato.
2. Quite el tornillo de la parte delantera de la cubierta de la bombilla y baje la cubierta.
3. Antes de quitar la bombilla, compruebe que esté fría. Después de romper el sello adhesivo, desenrosque la bombilla con cuidado. Ponga la bombilla nueva.
4. Vuelva a poner la cubierta y el tornillo. Conecte la potencia eléctrica al horno.

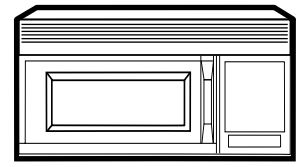


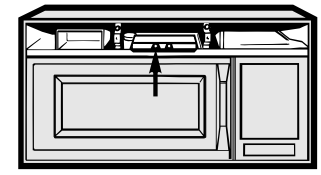


Luz del horno

Reemplace la bombilla fundida por una bombilla incandescente de 40 vatios.

1. Para reemplazar la bombilla del horno, desconecte la alimentación desde el panel principal de fusibles o disyuntores o desenchufe el aparato.
2. Quite la rejilla superior desatornillando los 2 tornillos en la parte frontal del aparato (consulte en la página 30 la sección Desmontaje del filtro de carbón) que la sostienen en su lugar.
3. Quite el tornillo situado encima de la puerta, en el centro, que sujeta el portalámparas. Retire el portalámparas y la bombilla.
4. Coloque una bombilla nueva. Vuelva a poner el portalámparas y el tornillo.
5. Vuelva a colocar la rejilla superior y los dos tornillos. Conecte la potencia eléctrica al horno.





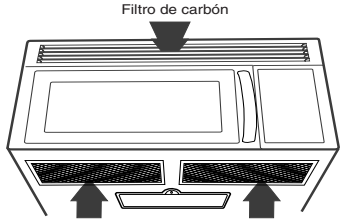
Apéndice

Ventilador de extracción

Ventilador

El ventilador de extracción consta de 2 filtros metálicos reutilizables para la grasa.

Puede utilizarse un filtro de carbón para eliminar los humos y olores si el ventilador no tiene salida exterior.



Filtros contra la grasa reutilizables

Filtros reutilizables contra la grasa

Los filtros metálicos atrapan la grasa que despiden los alimentos de la estufa. También evitan que las llamas de la estufa dañen el interior del microondas.

Por este motivo los filtros deben estar SIEMPRE en su lugar cuando funciona el ventilador. Los filtros para la grasa deben limpiarse una vez al mes o siempre que sea necesario.

Desmontaje y limpieza de los filtros

Para desmontar los filtros, deslizar hacia la izquierda utilizando la lengüeta. Tire hacia abajo y hacia afuera.

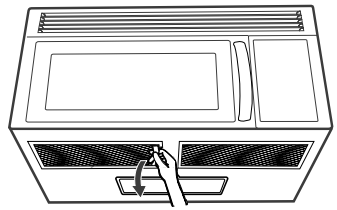
Para limpiar los filtros para la grasa, sumergir en agua caliente y detergente y agitar.

No use amoníaco ni productos con amoníaco ya que oscurecen el metal.

Puede eliminar la suciedad incrustada con un cepillado suave.

Aclare, agite y deje secar antes de colocarlos de nuevo.

Para colocarlos, deslice los filtros por la ranura del marco a la izquierda de la abertura. Empuje hacia la derecha hasta colocarlo en su sitio.



Filtro de carbón

El filtro de carbón no se puede limpiar. Es necesario reemplazarlo.

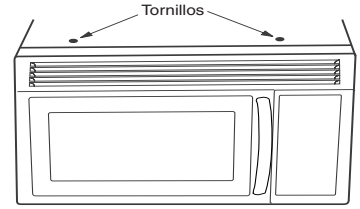
Si el horno está instalado en la pared (o gabinete) y no tiene salida de ventilación al exterior, el aire recirculará a través de un filtro de carbón desechable que ayuda a eliminar humo y malos olores.

El filtro de carbón debe reemplazarse cuando está sucio o descolorido (generalmente después de un periodo entre 6 y 12 meses, según la utilización de la campana).

Desmontaje del filtro de carbón

Para desmontar el filtro de carbón, desconecte la alimentación desde el panel principal de fusibles o disyuntores o desenchufe el aparato.

Quite la rejilla superior desatornillando los dos tornillos que lo sujetan. Deslice el filtro hacia la parte delantera del horno y quítelo.

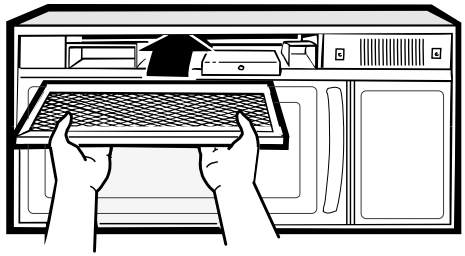


Desatornille los dos tornillos

Apéndice

Instalación del filtro de carbón

Para instalar el nuevo filtro, quite el plástico y otros materiales de embalaje.



Introduzca el filtro en la abertura superior tal como se muestra en la imagen. Se asentará en ángulo sobre las dos lengüetas de soporte laterales y delante de la lengüeta posterior derecha. Vuelva a colocar la rejilla y los dos tornillos.

Si tiene un problema que no pueda solucionar, llame a nuestra línea de servicios:
1-800-SAMSUNG
(1-800-726-7864)

Especificaciones

Número de modelo	SMH7178STD
Capacidad del horno	1.7 pies cúbicos
Controles	10 niveles de potencia, incluida la descongelación
Cronómetro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de alimentación	120 V ca, 60 Hz
Consumo eléctrico	1650 vatios
Salida de potencia	1100 vatios
Dimensiones cavidad del horno	53 cm (Ancho) X 26 cm (Alto) X 35,6 cm (Fondo)
Dimensiones exteriores	75,8 cm (Ancho) X 40,4 cm (Alto) X 38,9 cm (Fondo)
Dimensiones de embalaje	84,7 cm (Ancho) X 50,6 cm (Alto) X 49,2 cm (Fondo)
Peso Neto/bruto	28,6/31,7 kg

Guía Rápida

Función	Operación
Ajuste del reloj	**1.** Presione RELOJ. **2.** Para seleccionar AM o PM, presione RELOJ **3.** Use botones numéricos para seleccionar hora. **4.** Presione RELOJ de nuevo.
Cocción en una etapa	**1.** Use botones numéricos para seleccionar tiempo. **2.** Seleccione nivel de potencia o deje alto. **3.** Presione INICIO.
Cocción 1 Minuto +	**1.** Presione el botón 1 MIN+ por cada minuto de cocción. **2.** En la pantalla se verá el tiempo y el horno comenzará a funcionar.
Descongelado Rápido	**1.** Presione DESCONGELADO RÁPIDO. **2.** Introduzca el peso del alimento presionando repetidamente el botón DESCONGELADO RÁPIDO o con los botones numéricos. **3.** A la mitad del tiempo, voltee el alimento y presione INICIO para reiniciar.
Ajuste de niveles de potencia y tiempo de cocción	**1.** Use botones numéricos para tiempo de cocción. **2.** Para seleccionar nivel de potencia, presione los botones numéricos. **3.** Presione INICIO para empezar a cocinar.
Botones de cocción por sensor	**1.** Presione el botón que corresponda al alimento que está cociendo (por ejemplo PAPAS). **2.** La pantalla mostrará el alimento elegido y el horno se iniciará automáticamente.
Recalentado por Sensor	**1.** Presione repetidamente RECALENTADO POR para seleccionar el tipo de platillo. **2.** Para incrementar el tamaño de la porción, presione los botones numéricos. **3.** Presione INICIO para comenzar.
Tips de ayuda, Comida para niños, Barra de botanas	**1.** Presione TIPS DE AYUDA, COMIDA PARA NIÑOS, BARRA DE BOTANAS repetidamente para seleccionar el tipo de platillo que desea recalentar. **2.** Para incrementar el tamaño de la porción, presione los botones numéricos. **3.** Presione INICIO para comenzar.

Quick Reference

Feature	Operation
Set Clock	**1.** Press CLOCK. **2.** To select AM or PM, press CLOCK. **3.** Use number buttons to enter the current time. **4.** Press CLOCK again.
One Stage Cooking	**1.** Use number buttons to set cooking time. **2.** Set power level or leave at High. **3.** Press START.
One Minute+ Cooking	**1.** Press the ONE MINUTE + button once for each minute of cooking. **2.** The time will display and the oven will start.
Power Defrost	**1.** Press POWER DEFROST. **2.** Enter weight of food by pressing POWER DEFROST button repeatedly or using the number buttons. **3.** When the oven beeps, turn food over. Press START to resume defrosting cycle.
Set Cooking Time and Power Levels	**1.** Use number buttons to set cooking time. **2.** To set power level at other than HIGH, press POWER LEVEL and use the number buttons to enter the power level. **3.** Press START to begin cooking.
Sensor Cook Buttons	**1.** Press button that corresponds to the food you are cooking(for example POTATO). **2.** The display will show the food you have chosen and the oven will start automatically.
Sensor Reheat	**1.** Press SENSOR REHEAT. **2.** The display will show “REHEAT” and the oven will start automatically.
Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar	**1.** Press HANDY HELPER, KIDS MRALS, SNACK BAR repeatedly to select type of dish to reheat. **2.** To increase serving size, press the corresponding number button. **3.** Press START to begin cooking.

Memo

Memo

Memo

IMPORTADO POR : SAMSUNG ELECTRONICS MEXICO S.A DE C.V.
VIA LOPEZ PORTILLO 6 COL.
SAN FRANCISCO CHILPAN TULTITLAN, ESTADO
DE MEXICO C.P. 54940
EXPORTADO POR : SAMSUNG ELECTRONICS CO., LTD.
SAMSUNG MAIN BLDG.
250, 2-KA, TAEPYUNG-RO, CHUNG-KU,
SEOUL, KOREA 100-742

Samsung Electronics Co., Ltd.
Impreso en Malasia